

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrées	<p>Segment de pamplemousse</p> <p>Croque Monsieur 5 6</p> <p>Betterave en salade 5</p>	<p>Salade d'endives 5 13 14</p> <p>Salade de pâtes, thon et œufs 5 11</p> <p>Jambon blanc</p>	<p>Céleri rémoulade 2 9 10</p> <p>Roulé au fromage 5 6 10</p>	<p>Tarte au fromage 5 6 10</p> <p>Salade verte</p> <p>Salade de lentilles 5 6 10</p>	<p>Pizza 5 6</p> <p>Asperges vinaigrette</p> <p>Mortadelle 3 6</p>
Plats principaux et garnitures	<p>Boulettes au bœuf 5 2 5 6</p> <p>Cabillaud aux épices 5 11</p> <p>Semoule couscous 5 13</p> <p>Couscous de légumes</p>	<p>Cordon bleu 5 6 13</p> <p>Rôti de veau au jus 5 13</p> <p>Poêlée de légumes en bâtonnière 5 13</p> <p>Frites</p>	<p>Escalope de porc à la sauce charcutière 5 13</p> <p>Haricots beurre citronnés 5 13</p> <p>Pommes de terre boulangère 5</p>	<p>Rôti d'agneau au jus 5 14</p> <p>Escalope de volaille à la sauce tomate 5 2 5 6 14</p> <p>Carottes vichy 5 13</p> <p>Macaronis 5 10</p>	<p>Boeuf braisé à la sauce charcutière 5 9 14</p> <p>Fish and chips de colin 11</p> <p>Purée de haricots verts 5 13</p> <p>Ebly 5</p>
Laitages et desserts	<p>Tomme blanche givrée 5 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Fruits au sirop</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carré frais 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Compote de pommes 5 13</p> <p>Mousse de marrons</p>	<p>Faisselle de vache 5 6</p> <p>Salade de fruits de saison</p>	<p>Saint Paulin 6</p> <p>Yaourt nature sucré 6</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Tarte au chocolat 3 5 6 10</p>	<p>Fourme du Lignon 5 6</p> <p>Yaourt velouté 6</p> <p>Compote de pommes 5 13</p> <p>Salade de fruits de saison</p>

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

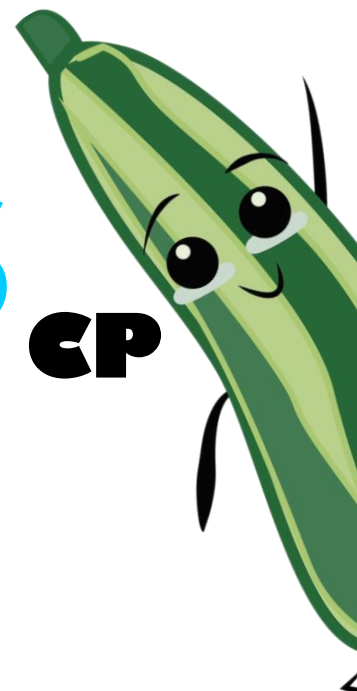

















	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février
Entrées	Œufs mayonnaise 9 10 Concombre à la crème 6	Salade verte Salade de crozets 5	Salade composée	Macédoine de légumes 9 10
Plats principaux et garnitures	Brochette de poisson au citron 5 11 Brocolis AB 6 Pommes dauphines 5 10	Pizza maison 5 6 Poêlée de légumes verts AB	Cannellonis gratinés 2 5 6 10 Brunoise de légumes AB	Saucisses et Merguez Chou-fleur au basilic AB 6 Riz pilaf
Laitages et desserts	Camembert 6 Tarte normande 5 6 10	Saint Félicien 6 Glace 5 6	Tome blanche 6 Crêpe 5 6 10	Chèvre bûchette 6 Tartelette framboises 13



Menus

Maternelle et CP







<u>LUNDI</u> <u>23 FÉVRIER</u>	<u>MARDI</u> <u>24 FÉVRIER</u>	<u>JEUDI</u> <u>26 FÉVRIER</u>	<u>VENDREDI</u> <u>27 FÉVRIER</u>
<p>Segment de pamplemousse</p> <p>Boulettes au bœuf  2 5 6</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Semoule  5 13</p> <p>Tomme blanche givrée  6</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu  5 6 13</p> <p>Poêlée de légumes en bâtonnière  AB</p> <p>Yaourt velouté  6</p> <p>Mousse de marrons</p>	<p>Salade de lentilles  5 6 13</p> <p>Escalope de volaille à la sauce tomate  2 5 6 14</p> <p>Carottes vichy  AB 13</p> <p>Saint Paulin  6</p> <p>Tarte au chocolat  3 5 6 10</p>	<p>Mortadelle  3 6</p> <p>Bœuf braisé à la sauce charcutière  9 14</p> <p>Ebly  5</p> <p>Yaourt nature sucré  6</p> <p>Salade de fruits de saison</p>



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
 *Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.